DOCUMENT RESUME

ED 058 811 FL 002 908

AUTHOR Long, Jacqueline
TITLE Quelques aspects du folklore de la region Roannaise autour de 1950 (Some Aspects of Folklore of the Roanne Region about 1950).
INSTITUTION Pennsylvania State Modern Language Association.
PUB DATE 71
NOTE 3p.; Speech presented at the Pennsylvania State Modern Language Association Conference, Gannon College, Erie, Pennsylvania, October 1970
JOURNAL CIT Bulletin of the Pennsylvania State Modern Language Association; v50 n1 p9-11 F 1971

EDRS PRICE MF-$0.65 HC-$3.29
DESCRIPTORS *Cultural Background; Cultural Context; Cultural Education; *Folk Culture; *French; *Instructional Materials; Instructional Program Divisions; *Language Instruction; Modern Languages
IDENTIFIERS *France

ABSTRACT

This article examines several aspects of folklore characteristic of the region of Roanne, France, during the 1950's. The town of Roanne, located between Clermont Ferrand and Lyon on the Loire River, is described in terms of its festive activities during serveral key holidays. The erosion of various customs and traditions, an inevitable result of the passing of time, is also discussed. (RL)

ED 058811

U.S. DEPARTMENT OF HEALTH, EDUCATION & WELFARE
OFFICE OF EDUCATION

THIS DOCUMENT HAS BEEN REPRODUCED EXACTLY AS RECEIVED FROM THE PERSON OR ORGANIZATION ORIGINATING IT. POINTS OF VIEW OR OPINIONS STATED DO NOT NECESSARILY REPRESENT OFFICIAL OFFICE OF EDUCATION POSITION OR POLICY.

QUELQUES ASPECTS DU FOLKLORE DE LA REGION ROANNAISE AUTOUR DE 1950*

Jacqueline Long
Millersville State College

Roanne est une ville de moyenne importance (75.000 habitants environ) située sur la Loire à mi-chemin entre Clermont-Ferrand et Lyon. Une partie de la région roannaise au nord se trouve dans la Bourgogne qui est un pays de langue d'oïl, au sud il y a la plaine du Forez séparée du Roannais par des collines, à l'ouest il y a les Monts du Lyonnais et à l'est les Monts de la Madeleine et l'Auvergne qui est un pays de langue d'oc. Le Roannais est donc proche de deux limites linguistiques mais n'appartient à aucune des grandes provinces à forte tradition. C'est le Lyonnais, et le patois qu'on y parle encore est le franco-provençal, mélange d'oc et d'oïl. Le folklore y est particulier, et juste après la guerre, il y a environ 25 ans, il était encore très vivant. En effet la guerre avait reporté les campagnes au 19e siècle. En 1945 toutes les traditions qui avaient disparu pendant ces cinq années ont refleuri, quelques unes pour la dernière fois. J'ai grandi dans un petit village de la Côte roannaise, Lentigny, et j'ai pu observer et participer à toutes ces fêtes, célébrations et traditions. La vie d'un village de cette région est surtout liée à la culture de la vigne et à la tradition catholique. Les deux se trouvent souvent mélangées. Il y a aussi des influences païennes qui viennent de la nuit des temps et dont on a oublié l'origine.

Considérons d'abord l'année du paysan de cette région et les fêtes et activités des différentes saisons.

Le 1er janvier: On se souhaite "La Bonne Année". On offre des cadeaux aux enfants, "Les Etrennes". Quand les enfants viennent souhaiter la bonne année, on leur offre des "papillottes": ce sont des chocolats, des fondants ou des pâtes de fruits enveloppées dans un papier de couleur avec toujours un petit dessin amusant à l'intérieur ou un rébus. Ce jour-là il faut embrasser sur les deux joues tous les gens qu'on rencontre. On se dit encore "On vous souhaite une bonne année, une bonne santé et le paradis à la fin de vos jours". Les enfants du village mettaient leurs chaussures devant la cheminée et le père Janvier leur apportait des cadeaux (c'était avant la popularité du Père Noël, qui n'est pas dans la tradition française ancienne).

Au mois de janvier a lieu aussi la grande fête des vignerons. Avant 1950, la Côte roannaise, c'est à dire les villages juste au pied des Monts de la Madeleine et sur les premières hauteurs, était un pays de vignes avant tout. Chacun au village possédait au moins une vigne. Alors on célébrait la fête de Saint-Vincent, patron des vignerons. Les rites de la Saint-Vincent sont très précis. C'est le 22 janvier et donc on choisit le dimanche qui suit le 22. Tout est organisé par deux propriétaires-vignerons du village. On dit qu'ils ont le "croûton." On se le passe d'une année à l'autre. Ils doivent eux-mêmes trouver leur successeur. Ils offrent une brioche à leur successeur et ainsi lui passent "le croûton" et l'invitent au banquet. Le matin, il y a une messe solennelle. Les deux organisateurs offrent la brioche à la messe. C'est une grosse brioche en forme d'homme, garnie de rubans. Elle est portée par deux hommes sur un brancard, ensuite partagée et distribuée à tous les fidèles. Après la messe, il y a le banquet qui dure tout l'après-midi. Tous les hommes du village y sont. Souvent le curé y est invité. Il a lui-même une vigne d'ailleurs. Au dessert chacun chante sa chanson. Le soir il y a le grand bal de la Saint-Vincent. Les femmes et les enfants arrivent alors. Tout le village est là. Ceux qui ne dansent pas regardent les autres danser. A Lentigny c'était la fête la plus importante et tout le monde y participait.

Le 2 février, pour la Chandeleur, on fait des crêpes. Chacun fait sauter sa crêpe avec une pièce d'argent ou d'or dans la main: cela porte bonheur pour le reste de l'année. La première crêpe est envoyée en haut de l'armoire et elle y reste toute l'année. Pour Mardi gras, on fait des bugnes (sortes de beignets croustillants) et aussi pour la mi-carême.

En février, il y avait aussi une tradition qui plaisait beaucoup aux enfants du village: les figots. (1er dimanche de Carême) Le figot c'est un feu de joie en l'honneur d'un couple qui vient de se marier. On prépare dans un pré, un bûcher fait de fagots de sarments de vigne. Tout le village est invité. Ça se fait la nuit bien sûr. La jeune mariée met le feu avec de la paille brande. On sert à boire et à manger. Je me souviens qu'on servait des bugnes puisque c'était au moment de carnaval. Les bugnes étaient pleines de surprises. Certaines avaient un fil au milieu et quand on mordait dedans on ne pouvait pas arriver à séparer les morceaux. D'autres étaient fourrées à la moutarde ou au coton hydrophile. Tout le monde s'amuse beaucoup. Quand tous les fagots sont brûlés on saute par dessus les braises en se tenant par la main. Plus tard on y fait même passer le bétail.

Le lundi de Pâques: Autre tradition; on fait sauter les oeufs. Pendant la semaine la maîtresse de maison a préparé des oeufs durs de différentes couleurs. Le lundi de Pâques on va

---

* Delivered at Fall Conference (1970) of the PSMLA.

FL002 908

1

dans un pré et on joue avec les oeufs. On se les lance, on joue au ballon et quand ils sont cassés on les met de côté. Le soir avec les oeufs cassés on fait un mousseron. Le mousseron est un plat fait avec de l'oseille cuite au beurre dans une grande poêle. Les oeufs sont ajoutés et il moussent dans le beurre. La poêle est mise directement sur la table.

Au printemps, la tradition la plus populaire, c'est celle de la nuit du 1er mai. Les jeunes gens du village s'organisent en bandes de 10 à 15 et passent toute la nuit à aller de ferme en ferme pour chanter le Mai. Avant 1950 on allait à pied. Ils vont de ferme en ferme et quand ils arrivent dans la cour de la ferme, ils se mettent à chanter une chanson réservée à cet usage. C'est la chanson du Mai. A la fin de la chanson, on répète les 2 dernières lignes:

"... chante rossignolet
T'auras ta récompense ..."

jusqu'à ce que les volets s'ouvrent et que les fermiers offrent des oeufs au groupe de chanteurs. On leur offre ainsi de ferme en ferme des oeufs, du saucisson, ou même de l'argent. Dans une des nombreuses versions de la chanson ils s'en vont en chantant:

"... Adieu et grand merci
De la peine qu'avez pris."

Mais si on ne donne rien:

"... A la porte d'un vilain
Jamais on n'y gagne rien."

En général, tout le monde donne quelque chose. Les jeunes gens ensuite le dimanche suivant font un dîner où, évidemment, ils mangent une énorme omelette.

Pendant le reste du printemps et l'été, les fêtes sont toutes religieuses. On célèbre ainsi, les Rogations, la Fête-Dieu. Il y a aussi une grande célébration religieuse locale, le 16 août, le pélerinage à N.D. de la Salette à Chérier. Il y a une petite chapelle au sommet de la montagne. Par les chemins les plus courts, il faut deux heures de marche. C'est une grande fête en plein air, il y a une Procession, puis une messe et un prédicateur fait un grand sermon. Tout le monde est assis dans l'herbe autour de lui. Après la messe, il y a un immense pique-nique. Il y a des marchands de brioches, fruits, melons et surtout médailles et autres objets religieux.

Le 8 septembre il y a encore un grand pélerinage. C'est la fête de N.D. de Vernay. Vernay est sur la Loire en amont de Roanne. N.D. Vernay est une vierge miraculeuse, ce qui attire beaucoup de monde. Tous les curés de la région y vont dire une messe. On amène les enfants pour les faire bénir.

A la fin septembre ou au début d'octobre, c'est la saison des vendanges. On sait d'avance quand les vendanges seront faites. En effet c'est exactement trois mois après la floraison des lis. Comme tout le monde a des vignes c'est une grande occupation au village pendant une quinzaine de jours. On s'aide les uns les autres. Les femmes qui ne sont pas à la vigne travaillent à la cuisine. Le menu est très souvent le ragoût de mouton. On coupe le raisin qui est mis dans des paniers, puis le porteur de hotte vient et on vide les paniers dans la hotte. La hotte est vidée dans les bennes qui sont ensuite transportées au cuvage et vidées dans la cuve, ou bien emportées à la coopérative agricole. Bien sûr, on fait le vin mais il y a tout une série d'autres produits obtenus à partir du raisin. Par exemple: le pineau. Ce sont les femmes qui le font dans une grande cruche. Voilà la recette. Il faut 5 litres de jus de raisin et un verre d'eau de vie par litre. On ne le laisse pas fermenter. Le pineau est soutiré et filtré. On le sert comme apéritif. Cela se conserve très bien. Aussi la piquette. C'est la boisson de tous les jours. On met dans un tonneau spécial de la rafle (ce qui reste après le pressoir) ou bien des raisins entiers. On ajoute de l'eau et on laisse fermenter. C'est prêt en hiver. Il y a très peu d'alcool. C'est une boisson très désaltérante. Les enfants en boivent au lieu de vin ou d'eau. Aussi le raisiné qui est une espèce de confiture, et enfin on fait le vin gris ce qui est vraiment une des spécialités les plus intéressantes de la région roannaise. On le fait en mettant les raisins directement au pressoir et non dans une cuve. Le jus est ensuite mis dans des tonneaux et il fermente. La fermentation n'est pas complète car on mèche le tonneau. On fait brûler une mèche de soufre à l'interieur du tonneau et ceci empêche la fermentation pendant un certain temps et aussi le soufre décolore le vin. On laisse le vin jusqu'à ce qu'il soit à point. Il est soutiré ensuite et mis dans un autre tonneau. Le vin gris se conserve seulement pendant l'hiver. On le boit avec les invités en mangeant des châtaignes grillées.

Pendant l'automne, il y a beaucoups d'activités traditionnelles au village en plus du travail que donnent les vendanges et la fabrication du vin. La seule grande fête c'est la Toussaint, le 1er novembre. Il y a une superstition bizarre liée à la Toussaint. Pendant toute la semaine qui précède, personne ne fait la lessive. Laver le linge porte malheur. Mais on visite le cimetière, on nettoie les tombes, on y apporte des fleurs, en général des chrysanthèmes ou des oeillets et le jour de la Toussaint pendant l'après midi, il y a une procession au cimetière.

Le grand travail de novembre ou décembre, c'est le cochon. Il faut attendre qu'il fasse froid pour le tuer. En effet c'est seulement quand il fait froid que la viande se sale bien. Un boucher va de ferme en ferme pour tuer le cochon. Il y a beaucoup de travail. Dans l'après-midi, on prépare les fricassées et les enfants de la ferme ou la fermière elle-même vont les distribuer aux amis. Une fricassée est quelque chose de très précis. Elle se compose d'une assiette autour de laquelle on enroule un morceau de boudin que le boucher vient de faire cuire avec le sang du cochon, de la crème, des oignons et du persil. Au milieu de l'assiette on met un morceau de filet de porc, un morceau de gras, un morceau du foie

cuit à l'eau, un morceau de mou. On enveloppe ça avec de la panne qui est une membrane striée de graisse et on met un torchon par dessus. Quelques jours après, les amis qui ont reçu une fricassée rendent l'assiette et le torchon, et la fricassée quand ils tuent le cochon eux-mêmes. A Lentigny on porte une fricassée au curé et aussi à l'institutrice. Avec le reste du cochon on fait encore beaucoup de choses. On met les jambons, les côtes avec le lard et la couenne au saloir. Le reste est hâché et utilisé pour faire du saucisson. Les saucissons sont pendus dans la cuisine un jour ou deux, puis mis dans un endroit frais (souvent la chambre où il n'y a pas de feu). On les y laisse jusqu'à ce que le sel sorte. Ils sont mis alors dans de la cendre de bois. Certains saucissons sont spéciaux. Le meilleur s'appelle la rosette. Il n'est fait qu'avec la viande de filet mise dans un gros boyau. Les tripes, le coeur et tout ce qui reste sont hâchés pour faire l'andouille qui est mise aussi dans un gros boyau. L'andouille est traditionnellement mangée avec des amis pendant une veillée. On la fait cuire à l'eau. La tête du cochon est hâchée aussi pour faire du fromage de tête.

Quand vient l'hiver et que la nuit tombe vite, on passe le temps en organisant des veillées. On s'invite les uns les autres. Il y a toujours beaucoup de monde à une veillée. Les femmes se rassemblent dans un coin de la grande cuisine et elles tricotent en bavardant. Elles boivent du café. Les enfants sont là aussi dans leur coin et restent très tard. Les hommes de leur côté boivent le canon (c'est à dire des verres de vin gris) accompagné de châtaignes grillées. Quelquefois on mange l'andouille à la veillée, et on sert toutes sortes de gâteaux. Cela dure souvent jusqu'à une heure ou deux heures du matin. Quelquefois aussi on raconte des histoires on dit des devinettes, on chante des chansons, des comptines. Un écrivain qui s'appelle Louis Mercier a écrit beaucoup de ces histoires qui se racontaient aux veillées au début du siècle et les a publiées sous le titre "les contes de Jean-Pierre". Ils sont en patois (franco-provençal) et avec la traduction française de l'auteur. Ce sont des histoires amusantes, souvent basées sur une farce, ou bien des aventures qui sont arrivées à des paysans un peu naïfs et qui aiment un peu trop boire quand il vont à la foire de Roanne. Beaucoup d'histoires au cours desquelles l'avarice est ridiculisée. Par exemple dans l'histoire "Le caquillon" (un tonneau) les quatre neveux d'une vielle fille riche, la Tiennette Dubos, lui offrent pour Noël un tonneau de vin dans lequel ils ont mis chacun un quart du vin. Mais chacun a mis de l'eau en pensant que les trois autres auront mis du vin. Les défauts qui sont à la base du comique sont l'avarice et l'ivrognerie ou la gourmandise et aussi la crédulité.

Toujours pendant les veillées, surtout pour amuser les enfants, on pose des devinettes ou des charades. Par exemple:

Deux rangées de vaches blanches, une rouge au milieu. Qu'est-ce que c'est? Réponse: La langue et les dents.

Ou bien on répète des phrases amusantes pour leur son et difficiles à comprendre.

"Chat vit rôt, rôt tenta chat, chat mit patte à rôt, rôt brûla patte à chat."

A Noël, tout le monde va à la messe de Minuit et on prépare à l'avance un réveillon qui est un repas assez léger. Par exemple dans un conte de Louis Mercier, les "cliapons", ou pieds de cochon, sont bouillis dans la marmite pour le réveillon. Souvent on faisait griller des châtaignes et on buvait du vin gris. Ce n'est que récemment que le réveillon est devenu un repas fin. Mais pendant longtemps on ne recevait des cadeaux que pour le premier janvier et le père Noël était inconnu.

Que restera-t-il de tout cela en l'an 2.000? Probablement peu de choses. Cependant, on essaie de remettre en honneur certaines coutumes qui avaient déjà disparu en 1950. Par exemple les feux de la Saint-Jean sont redevenus une tradition aujourd'hui. Certaines personnes se sont rendu compte de la richesse du folklore de cette région. Une vieille demoiselle d'Ambierle, Mlle Taverne, a passé beaucoup de temps à collectionner les anciens outils, les vieux meubles, les vieux jouets de la région et elle en a fait un musée. Aujourd'hui, elle est morte, mais son musée est une des richesses du Roannais. Si tout le folklore a disparu, il en restera au moins le souvenir.